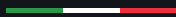




**Ouh... Babbo!**

IL SAPORE DI CASA





# Ouh... Babbo!

## ¡Eh... Papá!

Esto es un homenaje para ti. Para tu persona, para tu cocina y para tu manera de degustar la vida.

Honrando nuestras raíces entorno al fuego del hogar, exprimimos el sabor de cada instante y seguimos compartiendo mesa contigo.

## Hey... Dad!

This is a tribute to you. For your person, for your kitchen and for your way of tasting life.

Honoring our roots around the home fire, we squeeze the flavor of each moment and continue sharing table with you.

IL SAPORE DI CASA



# Aperitivi



|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Vermut</b><br>Blanco o rojo. / White or red.<br><b>Campari / Cynar</b><br><b>Vermut Rosso Sporco</b><br>Vermut rojo manchado de gin.<br>Red vermouht with a touch of gin.<br><b>Airone Rosso</b><br>Vermut con punto de Grappa.<br>Vermouht with a touch of Grappa.<br><b>Americano</b><br>Vermut, Campari y golpe de soda.<br>Vermouht , Campari and a shot soda.<br><b>Campari Shakerato</b><br>Campari con gin o vodka.<br>Campari with gin or vodka.<br><b>Garibaldi</b><br>Campari con zumo de naranja.<br>Campari with orange juice.<br><b>Aperol Spritz</b><br>Aperol y Prosecco.<br>Aperol and Prosecco.<br><b>Campari Spritz</b><br>Campari y Prosecco.<br>Campari and Prosecco.<br><b>Limoncello Spritz</b><br>Limoncello y Prosecco.<br>Limoncello and Prosecco.<br><b>Mandarino Spritz</b><br>Licor de mandarina y Prosecco.<br>Tangerine liqueur and Prosecco. | <b>Italian Gin Tonic</b><br>Marconi 46 y tónica con un toque de Campari y albahaca.<br>Marconi 46 and tonic with a touch of Campari and basil.<br><b>Negroni</b><br>Vermut, Campari y gin.<br>Vermouht, Campari and gin.<br><b>Negroni Dry</b><br>Vermut seco, Campari y gin.<br>Dry vermouht, Campari and gin.<br><b>Negroni Sbagliato</b><br>Vermut, Campari y Prosecco.<br>Vermouht, Campari and Prosecco.<br><b>Bianconi</b><br>Vermut blanco, Campari y gin.<br>White vermouht, Campari and gin.<br><b>Dry Martini</b><br><b>Dry Martini Vodka</b><br><b>Espresso Martini</b><br>Vodka, licor caffè y caffè espresso.<br>Vodka, coffee liqueur and espresso coffee.<br><b>Mango Italiano</b><br>Vodka, puré de mango, limón y Amaretto.<br>Vodka, mango sauce, lemon and Amaretto.<br><b>Sorbetto</b><br>Sorbete de limón con Prosecco.<br>Lemon sorbet with Prosecco.<br><b>Sorbetto Golfetto</b><br>Sorbete de limón con vodka.<br>Lemon sorbet with vodka. | <b>Copa de Vino</b><br>Blanco, tinto o rosado / Glass of wine white, red or rosé.<br><b>Caña</b><br>Small draft beer.<br><b>Doble</b><br>Long draft beer.<br><b>Cerveza Italiana de Botella</b><br>Italian beer in bottle. | <b>Acqua Naturale</b><br>Botella de agua sin gas / Bottle of still water.<br><b>Acqua Frizzante</b><br>Botella de agua con gas / Bottle of sparkling water.<br><b>Refrescos</b><br>Coca-cola, Fanta, Sprite... |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|







# Antipasti

## Bruschetta 🌿

(Precio por unidad / Price per unit)

Tosta al horno de leña con tomatitos sicilianos, rucola, ajo y aceite.  
Toasted bread in wood oven with cherry tomatoes, rucola, garlic and olive oil.

€ 7,00

## Scamorza 🍷

Al forno

Queso italiano ahumado al horno servido con jamón de Parma y tomate seco.

Smoked italian grilled cheese served with Parma ham and dried tomato.

€ 14,00

## Millefoglie 🍷 🍴

Di melanzane alla parmigiana

Mil hojas de berenjenas a la parmesana con tomate y mozzarella gratinada.

Eggplant millefeuille in parmesana style, with tomato and gratin mozzarella.

€ 15,50

## Souté 🍴 🌿

Di vongole e cozze

Salteado de almejas y mejillones con tomatitos y pan tostado.

Clam and mussels sauté with cherry tomatoes and toasted bread.

€ 19,50

## Burrata 🍷

Mozzarella fresca rellena de crema de leche servida con jamón de Parma y rucola.

Fresh mozzarella filled with milk cream with Parma ham and rucola.

€ 15,50

## Vitello Tonnato 🍷 🐟

Filetes finos de ternera asada a la crema de atún, alcaparras y mahonesa.

Veal with tuna sauce, capers and mayonnaise.

€ 16,00

## Tagliere di Formaggi o Affettari 🍷

Rueda de quesos o embutidos italianos o rueda mixta.

Charcuterie board with cheeses or cured meats or mixed.

€ 17,00

## Provolone Fuso 🍷

Provolone fundido con tomate y berenjena.

Provolone melted with tomato eggplant.

€ 14,00

## Carpacci

### Carpaccio di Manzo 🍷

€ 17,00

Láminas de vaca crudas con rucola y parmesano.

Uncooked veal slices with rucola and parmesan cheese.

### Carpaccio Polipo 🌿

€ 18,00

Láminas de pulpo con rucola y tomate seco.

Octopus slices with rucola and dried tomato.

### Bresaola 🍷

€ 17,00

Cecina de ternera, rucola y parmesano.

Cured beef meat, rucola and parmesan cheese.

## Insalate

### Caprese 🍷

€ 15,00

Tomate de ensalada con mozzarella “especial” de búfala y orégano.

Tomato and "special" buffalo mozzarella with oregano.

### Insalata di Spinaci 🍷 🥬

€ 14,00

Con petali di parmigiano

Espinacas, pera, parmesano y aceite de nuez.

Spinach, pear, parmesan cheese and nuts oil.

### Mamma Giovanna 🥬

€ 14,00

Rucola, mango, nueces, tomatitos secos y vinagre balsámico.

Rucola, mango, nuts, dried tomatoes and balsamic vinegar.

### Rucola ai Porcini 🍷

€ 17,00

Rucola, boletus, escamas de queso curado de búfala, aceite de trufa y vinagre balsámico.

Rucola, porcini, parmesan flakes, truffle oil and balsamic vinegar.

### Tricolore 🍷

€ 14,00

Rucola, escarola, endivias y remolacha con virutas de parmesano, jugo de limón y aceite extra virgen.

Rucola, escarole lettuce, endives and beet with parmesan flakes, lemon juice and extra virgin olive oil.

### Endivias 🍷

€ 15,00

Endivias con crema de queso gorgonzola, alcachofas y vinagre balsámico.

Endives with gorgonzola cheese cream, artichokes and balsamic vinegar.

## Pan Casero y Grissini 🌿

(Precio por persona / Price per person)

Pan casero y colines / Homemade bread and breadsticks

€ 3,00





# Primi Piatti



## Zuppe

### Pomodoro e Basilico † 🍷 € 11,00

Tomate y albahaca.  
Tomatoe and basil.

### Stracciatella 🍷 🍷 🍷 € 11,00

Consomé de pollo con huevo, parmesano y nuez moscada.  
Chicken soup with egg, parmesan cheese and nutmeg.

### Tortellini in Brodo 🌿 🍷 🍷 € 13,00

Sopa de tortellini rellenos de carne.  
Meat filled tortellini soup.

## Paste Classiche

### Gnocchi alla Sorrentina 🌿 🍷 † € 15,00

Salsa de tomate, mozzarella y parmesano.  
Tomato Sauce, mozzarella and parmesan cheese.

### Gnocchi alla Bava 🌿 🍷 € 15,00

Crema de queso fontina con pimienta.  
Fontina cheese cream and black pepper.

### Penne all'Arrabbiata 🌿 † € 14,00

Salsa de tomate, ajo y guindilla.  
Tomato sauce, garlic and chili.

### Rigatoni "Cacio e Pepe" 🌿 🍷 € 15,00

Queso de oveja, pimienta y un punto de matequilla.  
Sheep cheese, black pepper and butter.

### Trofie al Pesto Genovese 🌿 🍷 🍷 € 16,00

Tirabuzones al pesto genovese de albahaca.  
Twisted fresh pasta with pesto genovese.

### Bucatini all'Amatriciana 🌿 † € 16,00

Salsa de tomate, guanciale y cebolla.  
Tomato sauce, guanciale and onion.

### Pappardelle al Pesto 🌿 🍷 🍷 † € 16,00 Siciliano

Pasta al huevo con pesto, salsa de tomate y ricotta sarda.  
Eggmade fresh pasta with pesto, tomato sauce and sardinian cheese.

### Spaghetti alla Bolognese 🌿 † € 17,00

Salsa boloñesa de carne picada de ternera.  
Bolognese sauce withe beef.

### Spaghetti alla Carbonara 🌿 🍷 🍷 € 17,00

Huevo, guanciale, pimienta y parmesano o pecorino.  
Egg, guanciale, black pepper and parmesan or pecorino cheese.

### Spaghetti alla Puttanesca 🌿 🐟 † € 16,00

Salsa de tomate, alcaparras, olivas negras, anchoas y guindilla.  
Tomato sauce, capers, black olives, anchovies and chili.

### Spaghetti alle Vongole Veraci 🌿 🍷 † € 19,00

Almejas (con o sin tomatitos napolitanos).  
Clams (with or without neapolitan cherry tomatoes).

### Linguine alle Vongole e Bottarga di Muggine 🌿 🐟 🍷 € 21,00

Almejas y huevas de mujol ralladas.  
Clams and grey mullet bottarga.

### Linguine al Cartoccio 🌿 🍷 🍷 † € 26,00

Tomatitos, almejas, carabiniero, langostinos y mejillones.  
Cherry tomatoes, clams, king prawn, prawns and mussels.

### Lasagna Bolognese 🌿 🍷 † € 19,00

Bechamel, salsa boloñesa, mozzarella y parmesano.  
Bechamel, bolognese sauce, mozzarella and parmesan cheese.

## Risotti

### Risotto alla Vegetariana † € 15,00

Con espárragos, champiñones, calabazín y alcachofas.  
With asparagus, mushrooms, zucchini and artichokes.

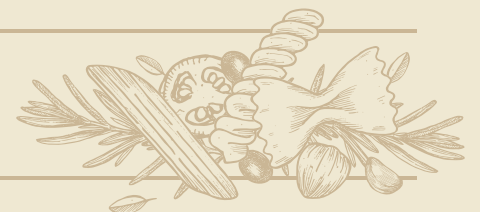
### Risotto ai Porcini 🍷 € 19,00

Con boletus, aceite de trufa y parmesano.  
With boletus, truffle oil and parmesan cheese.

### Risotto Pescatore 🍷 🍷 † € 25,00

Con langostinos, almejas, mejillones, carabinero, azafrán y vino blanco.  
With prawns, clams, mussels, king prawn, saffron and white wine.

Tenemos pasta sin gluten e integral (Preguntar al maitre por disponibilidad).  
We have gluten free and whole wheat pasta (Ask the head-waiter for availability).



# Primi e Secondi Piatti



## Paste Speciali

### Gnocchi al Tartufo €17,00

Con crema de trufa blanca y queso ahumado.  
With white truffle cream and smoked cheese.

### Penne Maledetta €16,00

Salsa de tomate, salami picante, champiñones, boletus y mozzarella fundida.  
Tomato sauce, spicy salami, mushrooms, boletus and melted mozzarella.

### Fettuccine alla Vegetariana €16,00

Pasta integral con champiñones, calabacines, espárragos y alcachofas.  
Whole wheat pasta with mushrooms, zucchini, asparagus and artichokes.

### Tagliolini del Babbo €24,00

Tallarines frescos de tinta de calamar con carabinero, almejas y tomatitos napolitanos.  
Fresh tagliolini in squid ink sauce with prawns, clams and little neapolitan tomatoes.

### Tagliolini “Don Ignazio” €24,00

Tomates frescos sicilianos, aceite, ajo, perejil y carabineros.  
(Picante).  
Sicilian fresh tomatoes, oil, garlic, parsley and king prawns.  
(Spicy).

### Bianco e Nero €26,00

Tallarines frescos con láminas de trufa negra, crema de trufa blanca, piñones y escamas de queso curado de búfala.  
Fresh tagliolini with black truffle flakes, white truffle cream, pine nuts and cured buffalo cheese slices.

## Paste Ripiene

### Girelle €17,00

Pasta rellena de jamón, requesón y mozzarella con salsa boloñesa.  
Pasta filled with ham, cottage cheese and mozzarella in bolognese sauce.

### Cappelli di Zucca €17,00

Sombreritos rellenos de calabaza a la mantequilla, salvia y crujiente de amaretto.  
Small hats filled with buttered pumpkin, sage and crunchy amaretto.

### Cuore di Napoli €19,00

Corazones rellenos de queso curado y pera con tomatitos napolitanos y almejas.  
Hearts filled with cheese and pear with cherry tomatoes and clams.

### Ravioloni al Salmone €19,00

Ravioloni negros de sepia rellenos de salmón con salsa de tomate, nata, puerros y langostinos al coñac.  
Ravioloni with cuttlefish ink filled with salmon in tomato sauce, cream, leeks and prawns in cognac style.

### Sole di Roma €19,00

Ravioli rellenos de bacalao con salsa de puerros y langostinos a la grappa.  
Ravioli stuffed with cod fish, with leeks sauce and prawns in grappa style.

## Carne e Pesce

### Agnellino Sardo €25,00

Pierna de cordero al horno de leña con hinojo salvaje, mirto, alcachofas y pan sardo.  
Oven cooked leg of lamb with wild fennel, myrtle, potatoes, artichokes and sardinian bread.

### Filetto di Manzo €25,00

Solomillo de vaca a la salsa de vino marsala.  
Sirloin beef steak in marsala sauce.

### Scaloppine al Limone €18,00

Filetitos de ternera a la salsa de limón.  
Veal thin steaks in lemon sauce.

### Pesce Spada alla Livornese €17,00

Emperador con salsa de tomate, ajo y perejil.  
Swordfish in tomato sauce, garlic and parsley.

### Carpaccio di Polipo €18,00

Láminas de pulpo con rucola y tomates secos.  
Octopus slices with rucola and dried tomatoes.

Tenemos pasta sin gluten e integral (Preguntar al maitre por disponibilidad).  
We have gluten free and whole wheat pasta (Ask the head-waiter for availability).





# Pizze

|                                                                                                                         |         |                                                                                                                                                                       |         |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| <b>Marinara</b> 🌿                                                                                                       | € 13,00 | <b>Capricciosa</b> 🌿 🍷                                                                                                                                                | € 16,00 |
| Salsa de tomate, ajo, aceite extra y orégano.<br>Tomato sauce, garlic, extra oil and oregano.                           |         | Salsa de tomate, mozzarella, jamón cocido, champiñones, alcachofas y olivas negras.<br>Tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms, artichokes and black olives.         |         |
| <b>Trinitone</b> 🌿                                                                                                      | € 14,00 | <b>Quattro Stagioni</b> 🌿 🍷                                                                                                                                           | € 16,00 |
| Marinara con speck.<br>Marinara with smoked ham.                                                                        |         | Salsa de tomate, mozzarella, jamón cocido, champiñones, alcachofas y salami picante.<br>Tomato sauce, mozzarella, cooked ham, mushrooms, artichokes and spicy salami. |         |
| <b>Napoletana</b> 🌿 🐟                                                                                                   | € 13,00 | <b>Siciliana</b> 🌿 🍷                                                                                                                                                  | € 15,00 |
| Salsa de tomate, anchoas y orégano.<br>Tomato sauce, anchovies and oregano.                                             |         | Salsa de tomate, mozzarella y berenjenas a la parmesana.<br>Tomato sauce, mozzarella and parmigiana eggplants.                                                        |         |
| <b>Romana</b> 🌿 🐟 🍷                                                                                                     | € 14,00 | <b>Vegetariana</b> 🌿 🍷                                                                                                                                                | € 15,00 |
| Salsa de tomate, mozzarella, anchoas, alcaparras y orégano.<br>Tomato sauce, mozzarella, anchovies, capers and oregano. |         | Salsa de tomate, mozzarella y verduras de temporada.<br>Tomato sauce, mozzarella and seasonal vegetables.                                                             |         |
| <b>Margherita DOP</b> 🌿 🍷                                                                                               | € 14,00 | <b>Disco Volante</b> 🌿 🍷                                                                                                                                              | € 16,00 |
| Salsa de tomate, mozzarella de búfala y albahaca.<br>Tomato sauce, buffalo mozzarella and basil.                        |         | Salsa de tomate, mozzarella, jamón cocido, salami picante y parmesano.<br>Tomato sauce, mozzarella, cooked ham, spicy salami and parmesan cheese.                     |         |
| <b>Margherita Speciale DOP</b> 🌿 🍷                                                                                      | € 15,00 | <b>Mafiosa</b> 🌿 🍷                                                                                                                                                    | € 16,00 |
| Margherita con escamas de queso curado de búfala.<br>Margherita with flakes of cured buffalo cheese.                    |         | Salsa de tomate, mozzarella, salami picante, champiñones, cebolla y albahaca.<br>Tomato sauce, mozzarella, spicy salami, mushrooms, onion and basil.                  |         |
| <b>Cornelio DOP</b> 🌿 🍷                                                                                                 | € 16,00 | <b>Tonno</b> 🌿 🐟 🍷                                                                                                                                                    | € 15,00 |
| Margherita Speciale con scamorza.<br>Margherita Speciale with smoked cheese.                                            |         | Salsa de tomate, mozzarella, atún y cebolla.<br>Tomato sauce, mozzarella, tuna and onion.                                                                             |         |
| <b>Parma DOP</b> 🌿 🍷                                                                                                    | € 16,00 | <b>Bolognese</b> 🌿 🍷                                                                                                                                                  | € 16,00 |
| Margherita con jamón de Parma.<br>Margherita with Parma ham.                                                            |         | Salsa de tomate, mozzarella y salsa boloñesa de ternera.<br>Tomato sauce, mozzarella and bolognese beef sauce.                                                        |         |
| <b>Parma Speciale</b>                                                                                                   | € 17,00 | <b>Calabrese</b> 🌿 🍷                                                                                                                                                  | € 16,00 |
| Salsa de tomate, prosciutto di Parma y burratina.<br>Tomato sauce, prosciutto di Parma and burratina.                   |         | Salsa de tomate, nduja (sobrasada picante), mozzarella y cebolla.<br>Tomato sauce, nduja (spicy sobrasada), mozzarella and onion.                                     |         |
| <b>Rucola DOP</b> 🌿 🍷                                                                                                   | € 15,00 |                                                                                                                                                                       |         |
| Margherita con rucola.<br>Margherita with rucola.                                                                       |         |                                                                                                                                                                       |         |
| <b>Prosciutto</b> 🌿 🍷                                                                                                   | € 14,00 |                                                                                                                                                                       |         |
| Salsa de tomate, mozzarella y jamón cocido.<br>Tomato sauce, mozzarella and ham.                                        |         |                                                                                                                                                                       |         |
| <b>Prosciutto e Funghi</b> 🌿 🍷                                                                                          | € 14,50 |                                                                                                                                                                       |         |
| Salsa de tomate, mozzarella, jamón cocido y champiñones.<br>Tomato sauce, mozzarella, ham and mushrooms.                |         |                                                                                                                                                                       |         |
| <b>Ingredientes Extra / Extra Ingredients:</b>                                                                          |         | € 1,50                                                                                                                                                                |         |
| DOP: Con mozzarella de búfala / With buffalo mozzarella                                                                 |         |                                                                                                                                                                       |         |







# Pizze Bianche

## Gourmet DOP € 20,00

Mozzarella de búfala, stracciatella, perlas de trufa negra, aceite de trufa blanca y parmesano.

Buffalo mozzarella, stracciatella, black truffle perlage, white truffle oil and parmesan cheese.

## Paparella € 15,00

Mozzarella, nata, jamón cocido, champiñones y parmesano.

Mozzarella, cream, ham, mushrooms and parmesan cheese.

## Santa Lucía € 16,00

Mozzarella, gorgonzola y speck.

Mozzarella, gorgonzola and smoked speck.

## 4 Formaggi € 16,00

Scamorza, parmesano, requesón y gorgonzola.

Scamorza, parmesan, cottage and gorgonzola cheese.

## Tartufo DOP € 22,00

Mozzarella de búfala, jamón cocido y crema de trufa blanca.

Buffalo mozzarella, ham and white truffle cream.

## Brunero € 16,00

Scamorza ahumada, patatas, cebolla, nduja (sobrasada picante)

y romero.

Smoked cheese, potatoes, onion, nduja (spicy sobrasada) and

rosemary.

## “La Juani” € 17,00

Mozzarella, patata, huevo, cebolla, jamón crudo o salami y romero.

Mozzarella, potato, egg, onion, ham or salami and rosemary.

Ingredientes Extra / Extra Ingredients € 1,50

Pizze Giganti Extra Trufa / Pizze Giganti Extra Truffle € 6,00

DOP: Con mozzarella de búfala / With buffalo mozzarella

## Focacce

### Focaccia Originale € 10,00

Pan de pizza con aceite extra, romero y sal.

Pizza bread with extra oil, rosemary and salt.

### Focaccia Aureliana € 15,00

Pan de pizza con Mortadela, burratina y pistachos.

Pizza bread with Mortadella, burratina and pistachios.

### Tricolore DOP € 14,00

Mozzarella de búfala, tomate freco, rucola y orégano.

Buffalo mozzarella, fresh tomato, rucola and oregano.

### Focarino € 16,00

Rucola, boletus, parmesano y crema de aceite balsámico.

Rucola, boletus, parmesan cheese and balsamic glaze.

### Focaccia con Bresaola € 16,00

Rucola, cecina de ternera y aliño de limón.

Rucola, smoked veal meat and light lemon sauce.

## Calzoni

### Napoletano € 16,00

Salsa de tomate, mozzarella, requesón, salami picante y albahaca.

Tomato sauce, mozzarella, cottage cheese, spicy salami and basil.

### Salernitano € 16,00

Salsa de tomate, mozzarella, requesón, jamón cocido y albahaca.

Tomato sauce, mozzarella, cottage cheese, ham and basil.

### Biancaneve € 16,00

Mozzarella, provolone, requesón, jamón cocido y albahaca.

Mozzarella, provolone, cottage cheese, ham and basil.

## Pizze Giganti

### Doppia € 30,00

Para 2 personas (A elegir 2 sabores).

For 2 people (To choose 2 flavors).

### Metro € 50,00

Para 4 personas (A elegir 2 sabores).

For 4 people (To choose 2 flavors).

# Dolci



## Tiramisù

Tiramisù casero “Como dios manda”.  
Homemade tiramisù “As god demands”.

## Tarta del día artesanal “Squarcia” € 7,00

Tarta de autor artesanal Squarcia (preguntar al Maitre).  
Squarcia natural and handmade cake (ask the head-waiter).

## Pastiera napoletana

Tarta napolitana de requesón, naranja y aroma de azahar.  
Neapolitan cake with cottage cheese and orange.

## Cannolo Siciliano

Canelón relleno de ricotta, naranja y un punto de chocolate.  
Cannoloni stuffed with ricotta, orange and a touch of chocolate.

## Fuego del Etna

Souflé donde el chocolate caliente emerge como la lava volcánica sobre el cráter nevado por una capa de helado italiano a elegir.  
Souffle of hot chocolate with a molten centre that covers over a layer of italian ice cream of your choice.

## Pizza Nutella

Pizza con Nutella y nata montada.  
Pizza with Nutella and whipped cream.

## Gelati Italiani

Helados italianos variados (preguntar sabores).  
Italian ice creams (ask for choices).

## Sorbetto al Limone (Sin alcohol)

Sorbete de limón.  
Lemon sorbet.

## Sorbetto con Prosecco

Sorbete de limón con Prosecco.  
Lemon sorbet with Prosecco.

## Sorbetto con Limoncello

Sorbete de limón con Limoncello.  
Lemon sorbet with Limoncello.

## Affogato al Caffè

Helado italiano con café espresso y crujiente de Amaretto.  
Italian ice cream with espresso coffee and crunchy Amaretto.

## Caffè

### Espresso, Macchiato or Americano € 3,00

Solo, Cortado o Americano.  
Espresso coffee, Espresso with milk or Larg black coffee.

### Caffè latte € 3,50

Café con leche.  
Coffee with milk.

### Caffè Corretto € 5,00

Café manchado de licor o Grappa.  
Coffe with the addition of liqueur or Grappa.

### Capuccino € 4,50

Café con crema de leche.  
Coffe with milk cream.

## Liquori

### Limoncello, Mandarinetto o Grappa € 6,50

### Amari, Sambuca, Frangelico o Amaretto € 7,00

### Grappa Speciale € 9,00

### Licores Internacionales € 10,00

### Combinados Internacionales € 12,00

International Long Drinks.

### Combinados Premium € 16,00

Premium Long Drinks.

### Licores Internacionales Premium € 15,00

Johnnie Walker Black Label, Jack Daniel's, Glenlivet, Chivas Regal ...  
Premium International Liqueurs.





# Vini

## Vini Rossi

**Nero D'Avola** € 17,00  
(Nero D'Avola) / Sicilia      Copa € 5,50 / 1/2 Botella € 11,00

**Montepulciano Bio** € 20,00  
(Montepulciano) / Abruzzo

**Branciforti** € 21,00  
(Nero D'Avola) / Sicilia

**Chianti Riserva** € 27,00  
(Sangiovese) / Toscana

**Costera Cannonau** € 30,00  
(Cannonau) / Cerdeña

**Lacryma Christy** € 32,00  
(Lacryma) / Campania

**Santagostino** € 32,00  
(Nero D'Avola) / Sicilia

**Ripasso Valpolicella** € 35,00  
(Rondinella, Corvina, Molinara) / Veneto

**Amarone Valpolicella** € 56,00  
(Rondinella, Corvina, Osseleta) / Veneto

**Barolo** € 52,00  
(Nebbiolo) / Piemonte

**Brunello di Montalcino** € 60,00  
(Sangiovese) / Toscana

## Vini Rosati

**Vipra Rosa** € 17,00  
(Merlot, San Giovese) / Sicilia      Copa € 5,50 / 1/2 Botella € 11,00

**Bardolino** € 21,00  
(Coruina, Rondinella y Molinara) / Veneto

**Serralori** € 28,00  
(Monica, Carignano, Cannonau) / Sicilia

## Vini Bianchi

**Verdicchio** € 17,00  
(Verdicchio) / Le Marche      Copa € 5,50 / 1/2 Botella € 11,00

**Orvieto Classico** € 21,00  
(Grechetto, Trebbiano, Chardonnay) / Umbria

**Müller-Thurgau** € 24,00  
(Müller) / Trentino

**Costamolino** € 24,00  
(Vermentino) / Cerdeña

**Pinot Grigio** € 25,00  
(Pinot Grigio) / Friuli

**Falanghina** € 25,00  
(Falanghina) / Campania

**Is Argiolas** € 30,00  
(Verdicchio) / Cerdeña

## Spumanti

**Prosecco Maccari** € 21,00  
(Prosecco) / Treviso      Copa € 6,00

**Lambrusco Rosato o Rosso** € 16,00  
(Lambrusco) / Emilia Romagna

**Lambrusco “Borgoleto” Rosso** € 20,00  
(Lambrusco) / Emilia Romagna

**Moscato D'asti** € 19,00  
(Moscato) / Piemonte

**Baronetto** € 21,00  
(Brachetto) / Piemonte

**Roos de Foss Marai** € 28,00  
(--) / Veneto

**Ferrari** € 42,00  
(Chardonnay) / Trentino

**Copa de Vino** € 5,50

Blanco, tinto o rosado  
Glass of wine white, red or rosé.







# Allergeni



GLUTEN



CRUSTÁCEOS  
CRUSTACEANS



HUEVO  
EGG



PESCADO  
FISH



CACAHUETES  
PEANUTS



LÁCTEOS  
MILK



SOJA  
SOY



FRUTOS SECOS  
NUTS



APIO  
CELERY



ALTRAMUCES  
LUPINES



SÉSAMO  
SESAME



SULFITOS  
SULPHITES



MOLUSCOS  
MOLLUSKS



MOSTAZA  
MUSTARD







IL SAPORE DI CASA

